

GARDA DOC MERLOT



Tipologia Vino rosso a Denominazione di origine Controllata.

Luogo di origine A sud del lago di garda e alle pendici della Collina Morenica a un'altitudine di 50 metri slm.

Esposizione terreno Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno Merlot 100%.

Produzione uva 9.000/10.000 chilogrammi/ettaro

Vendemmia Prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casse di legno o di plastica.

Vinificazione Diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

Affinamento 12/14 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento Novembre/dicembre del primo anno successivo la raccolta. Viene messo in commercio dopo circa 6 mesi di riposo in bottiglia.

Caratteristiche E' un vino di alta qualità, dal colore rosso rubino intenso dai riflessi viola. Profumo complesso e delicatamente speziato. Gusto ricco, morbido e avvolgente. Struttura fine ed armonica, si accompagna bene con i bolliti, stracotti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 15°/18°